

LES VINS QUI MONTENT



VIN DE  
SAVOIE

APPELLATIONS  
D'ORIGINE PROTÉGÉE

SAVOIE

ROUSSETTE DE SAVOIE

SEYSSEL

CRÉMANT DE SAVOIE





## COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE SAVOIE

MAISON DE LA VICNE ET DU VIN  
135 ROUTE DE SAINT ANDRÉ  
73190 APREMONT  
04 79 33 44 16  
[VINDESAVOIE.FR](http://VINDESAVOIE.FR)



- 4 Histoire & Origines
- 6 La singularité des Vins de Savoie
- 8 Les cépages
- 12 Les procédés de vinification
- 14 Les Appellations d'Origine Protégée
- 16 La viticulture en 4 saisons
- 18 L'œnotourisme en Savoie Mont Blanc
- 20 Les circuits du Vignoble de Savoie
- 22 Cluse de Savoie & Combe de Chambéry
- 24 Chautagne & Jongieux
- 26 Léman & Arves



# HISTOIRE ET ORIGINES

La culture de la vigne en Savoie se développe **dès l'antiquité**. Des auteurs tels que Columelle et Pline l'Ancien en font déjà état au 1<sup>er</sup> siècle après J.C. La qualité des vins est déjà mise en avant à cette époque et s'explique par une inspiration du savoir-faire grec.

Au **moyen-âge**, les moines procèdent aux premières expériences en matière de viticulture et de vinification. En résulte une progression notable dans la qualité des vins.

L'abolition progressive du servage engendre une fragmentation des terres et une extension des surfaces viticoles. Entre le **XVI<sup>ème</sup>** et le **XVIII<sup>ème</sup> siècle**, l'amplitude des vignes se décline des plaines jusqu'à des versants de plus de 1000 m d'altitude. Afin de limiter cette progression et dans un souci de qualité, le duc Emmanuel Philibert instaure, par un édit de 1559, le ban des vendanges, mesure visant à favoriser la récolte des raisins à bonne maturité.



**AUJOURD'HUI, NOUS, VIGNERONS SAVOYARDS, SOMMES LES GARDIENS DE CETTE TRADITION DE QUALITÉ ANCRÉE DANS NOTRE TERROIR.**

La **révolution de 1789** eut des répercussions favorables sur le développement de la vigne en Savoie qui se traduisit par un soin accru apporté au vignoble.

Suite aux ravages du phylloxéra en Savoie en 1877, le **XIX<sup>ème</sup> siècle** s'achève sur une véritable renaissance du vignoble savoyard dûe, en grande partie, aux recherches sur la mise en valeur des procédés de culture.

L'**après-guerre** marque le début d'un renouveau du vignoble par la modernisation des méthodes de vinification, l'organisation de la profession et l'essor du tourisme d'hiver.

La vigne a donc largement participé à l'élaboration du paysage savoyard. Elle garde **aujourd'hui** une place privilégiée dans l'économie agricole.



**PRODUCTION  
DES VINS DE SAVOIE**  
15 MILLIONS DE BOUTEILLES / AN  
SOIT ENVIRON 112.000 HECTOLITRES  
EN MOYENNE

# LA SINGULARITÉ DES VINS DE SAVOIE

**3** APPELLATIONS  
D'ORIGINE PROTÉGÉE

Savoie • Roussette de Savoie • Seyssel

**22** CÉPAGES

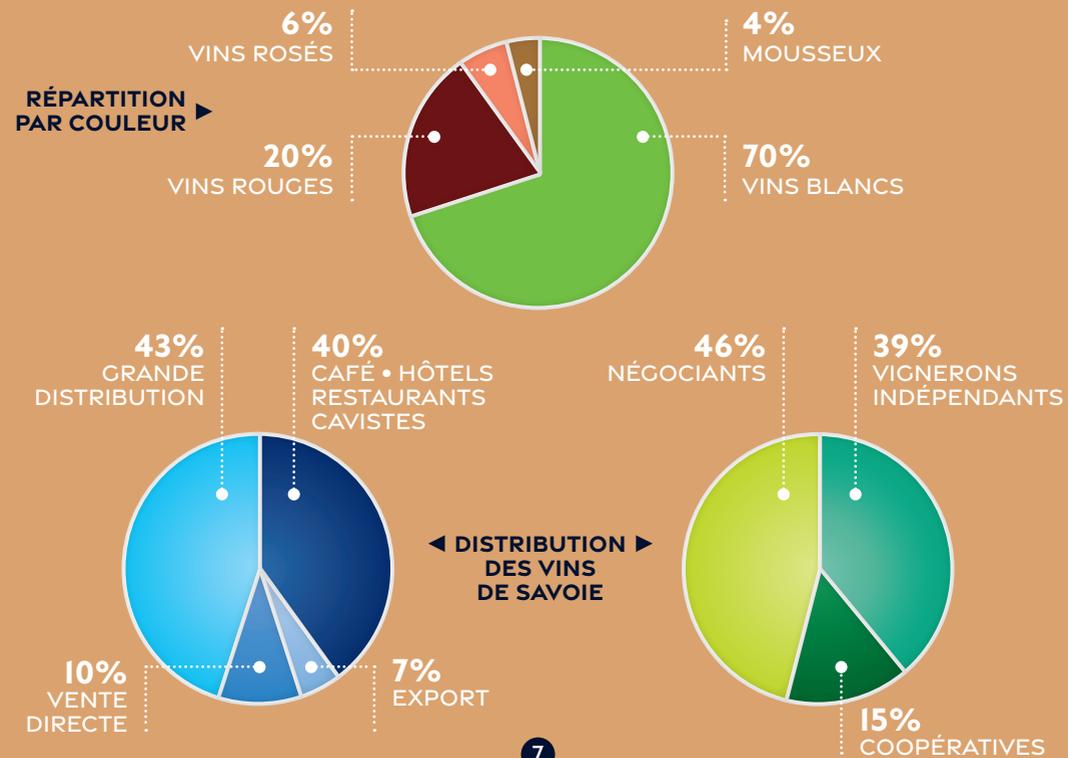


**2000** HECTARES

**20** DÉNOMINATIONS  
GÉOGRAPHIQUES

Ayse • Crépy • Marignan • Ripaille • Marin • Frangy • Chautagne •  
Marestel • Jongieux • Monthoux • Monterminod • Saint Jeoire Prieuré •  
Apremont • Les Abymes • Chignin • Chignin Bergeron • Montmélian •  
Arbin • Cruet • Saint Jean de la Porte

**+** CRÉMANT DE SAVOIE





# LES CÉPAGES

Cette diversité résulte de la **variété des sols** et des **situations de plantation** ainsi que des **conditions climatiques**.

La situation frontalière de la région a certainement contribué à la propagation des cépages, on retrouve d'ailleurs en Piémont, en Dauphiné et dans l'Ain, la plupart des cépages savoyards.

Le choix, limité aux cépages autorisés dans la zone, doit être guidé par l'adaptation aux conditions pédoclimatiques, sachant que dans les vignobles septentrionaux, l'influence du climat est souvent très importante.



La Savoie est le **second département producteur de plants de vignes** en France (en moy. 25 millions / an).

Les vignobles destinataires sont : la Bourgogne, la Champagne, la Savoie...



LE VIGNOBLE FRANÇAIS RECÈLE ENVIRON 250 CÉPAGES DIFFÉRENTS.

LES VINS DE SAVOIE SONT ISSUS DE PLUS DE 20 CÉPAGES, PRINCIPALEMENT AUTOCHTONES, CE QUI EST EXCEPTIONNEL, COMPTE TENU DE LA TAILLE DU VIGNOBLE.

Peu de régions viticoles peuvent se targuer d'avoir à leur actif une si **grande variété de cépages dont 7 uniques au monde** : altesse, gringet, jacquère, molette, mondeuse blanche, mondeuse noire et persan.

Le chardonnay et le pinot originaires de Bourgogne et le gamay, originaire du Beaujolais, se sont parfaitement acclimatés : ils ont pris l'accent savoyard.

Dernier né dans la gamme des Vins de Savoie, le **Crémant de Savoie** connaît un succès sans pareil, notamment grâce aux cépages autochtones qui entrent en majorité dans sa composition et lui apportent cette fraîcheur et cette finesse incomparables.



# LES BLANCS ET LES ROUGES

## JACQUÈRE

Typiquement savoyard, il est le cépage blanc le plus répandu. Ses surfaces représentent actuellement environ 40% du vignoble savoyard, soit 800 hectares.

*Cep vigoureux, grappes moyennes, grains sphériques inégaux.*

ABYMES, APREMONT, CHIGNIN, CRUET, JONGIEUX, SAINT-JEOIRE-PRIEURÉ

## ROUSSANNE

Appelée en Savoie Bergeron. Cépage planté uniquement sur les communes de Chignin, Francin et Montmélan (100 hectares).

*Cep vigoureux, grappes moyennes, grains sphériques moyens.*

CHIGNIN-BERGERON

## ALTESSE

Typiquement savoyard, ce cépage progresse et représente environ 340 hectares.

*Cep vigoureux, petites grappes, petits grains ellipsoïdaux.*

FRANGY, MARESTEL, MONTERMINOD, MONTHOUX, SEYSSEL

## CHASSELAS

Ce cépage n'est présent qu'en Haute-Savoie où il couvre 80 hectares.

*Vigueur moyenne, grappes assez grandes, gros grains sphériques.*

CRÉPY, MARIAN, MARIN, RIPAILLE

## CHARDONNAY

Il couvre une superficie de 90 hectares. *Petites grappes cylindriques, compactes. Petits grains sphériques, jaunes ambrés.*

CHAUTAGNE, COMBE DE SAVOIE.

## GRINGET

Typiquement savoyard, il n'en existe que 23 hectares plantés à Ayze, Bonneville et Marignier.

*Cep vigoureux, grappes moyennes, grains globuleux.*

AYZE

Endémiques de notre vignoble,

le cépage **MOLETTE** compte 18 hectares (Seysssel),

le cépage **MONDEUSE BLANCHE** couvre 3 hectares.



JACQUÈRE

ALTESSE

MONDEUSE

ROUSSANNE

GRINGET

## MONDEUSE

Typiquement savoyard, ce cépage est en progression et couvre environ 240 hectares.

*Cep vigoureux, grappes assez grandes, grains sphériques inégaux.*

ARBIN, CHIGNIN, SAINT-JEAN-DE-LA-PORTE...

## PINOT

Il couvre une superficie de 100 hectares.

*Cep vigoureux, grappes cylindriques, petits grains serrés.*

CHAUTAGNE, COMBE DE SAVOIE, CHIGNIN, JONGIEUX...

## GAMAY

Ce cépage rouge couvre 270 hectares.

La tendance est à la stabilité.

*Vigueur moyenne, grappes moyennes, grains ellipsoïdaux.*

CHAUTAGNE, CHIGNIN, JONGIEUX...

Endémique de notre vignoble,

le cépage **PERSAN**

couvre 8 hectares.

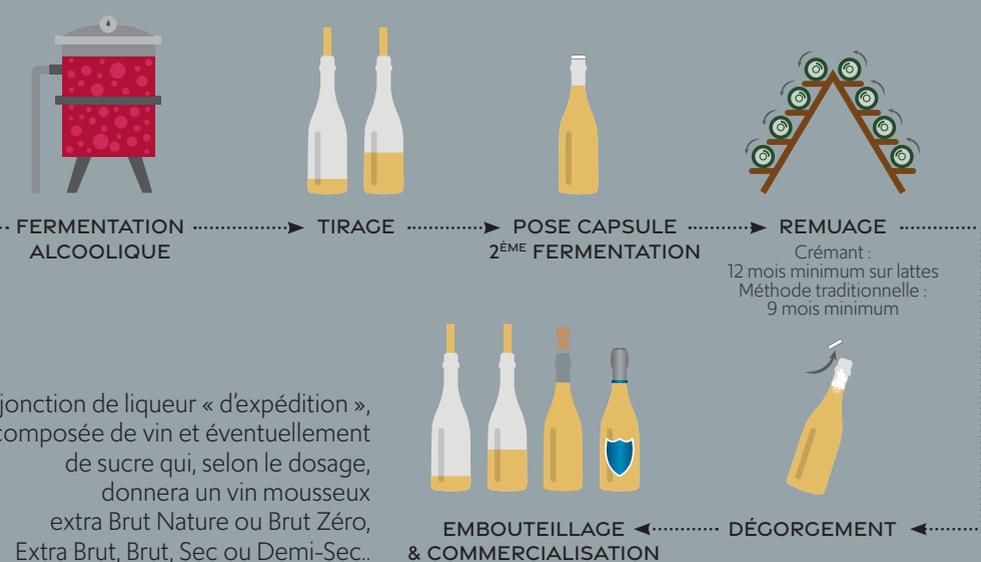


# LES PROCÉDÉS DE VINIFICATION

## VINS TRANQUILLES ROUGE, BLANC, ROSÉ



## VINS MOUSSEUX MÉTHODE TRADITIONNELLE, CRÉMANT



**POUR LE CRÉMANT DE SAVOIE, LA VENDANGE EST UNIQUEMENT MANUELLE. POUR CONSERVER SON IDENTITÉ, L'ASSEMBLAGE DOIT ÊTRE COMPOSÉ AU MINIMUM DE 60% DE CÉPAGES SAVOYARDS.**

La **teinte du rosé** dépend d'une part du cépage utilisé (gamay, pinot, mondeuse) mais également de la durée de contact entre le jus et les peaux. En la prolongeant, on apporte une coloration plus importante.



# LES A.O.P.

## APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE

Elle est l'expression d'un **lien intime entre le produit et son terroir**.  
Le produit qui en est issu ne peut être reproduit hors de son terroir.  
L'Appellation d'Origine Protégée est conçue pour **garantir l'origine d'un vin** et en **certifier la qualité** pour les consommateurs (source INAO).

Les règles d'élaboration d'une AOP sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO.

Concernant le vignoble savoyard, la première Appellation d'Origine (AOC) date de 1942 pour **Seysssel**. Les AOC **Savoie** et **Roussette de Savoie** ont accédé, quant à elles, à l'Appellation en 1973.



C'EST LA NOTION DE TERROIR  
QUI FONDE LE CONCEPT  
D'APPELLATION D'ORIGINE.

CHACUN D'ENTRE VOUS  
TROUVERA LE VIN DE SAVOIE A.O.P.  
QUI LUI RESSEMBLE...

### A.O.P. SAVOIE

BLANC, ROUGE,  
ROSÉ, CRÉMANT  
ET MÉTHODE  
TRADITIONNELLE

**Blanc** : Aymes, Apremont, Ayze, Chautagne, Chignin, Chignin-Bergeron, Crépy, Cruet, Jongieux, Marignan, Marin, Ripaille, Montmélian, Saint-Jeoire-Prieuré

**Rouge** : Arbin, Chautagne, Chignin, Jongieux, Saint-Jean-de-la-Porte

**Méthode traditionnelle** : Ayze

### A.O.P. ROUSSETTE DE SAVOIE

ALTESSE

**Blanc tranquille**

Frangy, Marestel, Monterminod, Monthoux

### A.O.P. SEYSSEL

**Blanc tranquille** et **Méthode traditionnelle**





# LA VITICULTURE EN 4 SAISONS

COMME TOUTE PRATIQUE AGRICOLE, LE TRAVAIL DE LA VIGNE S'EFFECTUE AU RYTHME DES SAISONS.

Comme toute pratique agricole, le travail de la vigne s'effectue au rythme des saisons.

Qu'elle soit conventionnelle, bio, en biodynamie ou raisonnée, la viticulture exige une **attention quotidienne**.

Dans les vignes ou en caves, les viticultrices et viticulteurs prouvent chaque jour leur **savoir-faire** tout en préservant nos terroirs pour vous offrir des Vins de Savoie de **qualité**.



Aujourd'hui, différents labels traduisent le savoir-faire et le choix de telle ou telle pratique viticole.



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



BODYNAMIE



C'est la période de la **taille** de la vigne. Les vigneron(ne)s en profitent également pour enrichir et travailler leurs sols (**labours**).



Au réveil de la végétation, l'**entretien** des sols se poursuit, avec notamment le **griffage** (labour léger pour aérer les sols). La viticultrice et le viticulteur procèdent à l'**ébourgeonnage** (supprimer les bourgeons qui ne feront pas de raisins dans l'année), au **pliage** et **attachage des sarments**.



Le début de l'été est la période de développement de la fleur de vigne. Fragile, elle demande une attention toute particulière. Pour garantir une bonne récolte, certaines tâches sont primordiales : le **rognage**, l'**effeuillage**, le **relevage** et la **vendange en vert**.



Ah... l'effervescence des **vendanges**.  
Le fruit d'une année de travail pour une récolte manuelle ou à la machine. Tout est prêt pour accueillir le raisin et débiter la **vinification**.



# L'ŒNOTOURISME

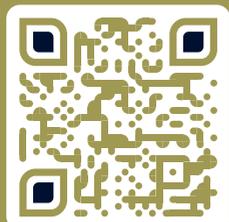
## EN SAVOIE MONT BLANC

Le vignoble savoyard représente un choix idéal pour les voyageurs en quête de découvertes et d'originalités.

Le panorama est saisissant ; les saisons impriment en toile de fond sommets enneigés, lacs ensoleillés et vignes aux coteaux escarpés.

La diversité des paysages apporte une sensation de plénitude, de bien-être, mais aussi d'authenticité.

**Découvrir un vignoble, c'est aussi découvrir des hommes et des femmes :** les vigneronns, fiers gardiens d'un savoir-faire ancestral et qui perpétuent les us et coutumes de leur territoire. La visite d'une cave vigneronne est un moment à la fois solennel, convivial mais aussi de partage.



RETROUVEZ  
LES CAVES  
DU VIGNOBLE



**LE VIGNOBLE EST UNE VÉRITABLE PORTE D'ENTRÉE POUR COMPRENDRE L'HISTOIRE, DÉCOUVRIR LE PATRIMOINE, S'IMPRÉGNER DES TRADITIONS ET EXPLORER LA RICHESSE DES SAVOIE.**

**Le tourisme viticole savoyard est en effervescence.**

Des offres de séjours à la carte ou clé en main (viticultrices, hébergements, loisirs et gastronomie) vous sont proposées pour une découverte originale et complète de nos terroirs.



**Quelques idées pour créer votre séjour œnotouristique :**

2 territoires labellisés Vignobles et Découvertes pour faciliter l'organisation de votre séjour et profiter de prestations qualifiées.

TOURISME  
EN CŒUR DE SAVOIE



AIX-LES-BAINS  
RIVIERA DES ALPES



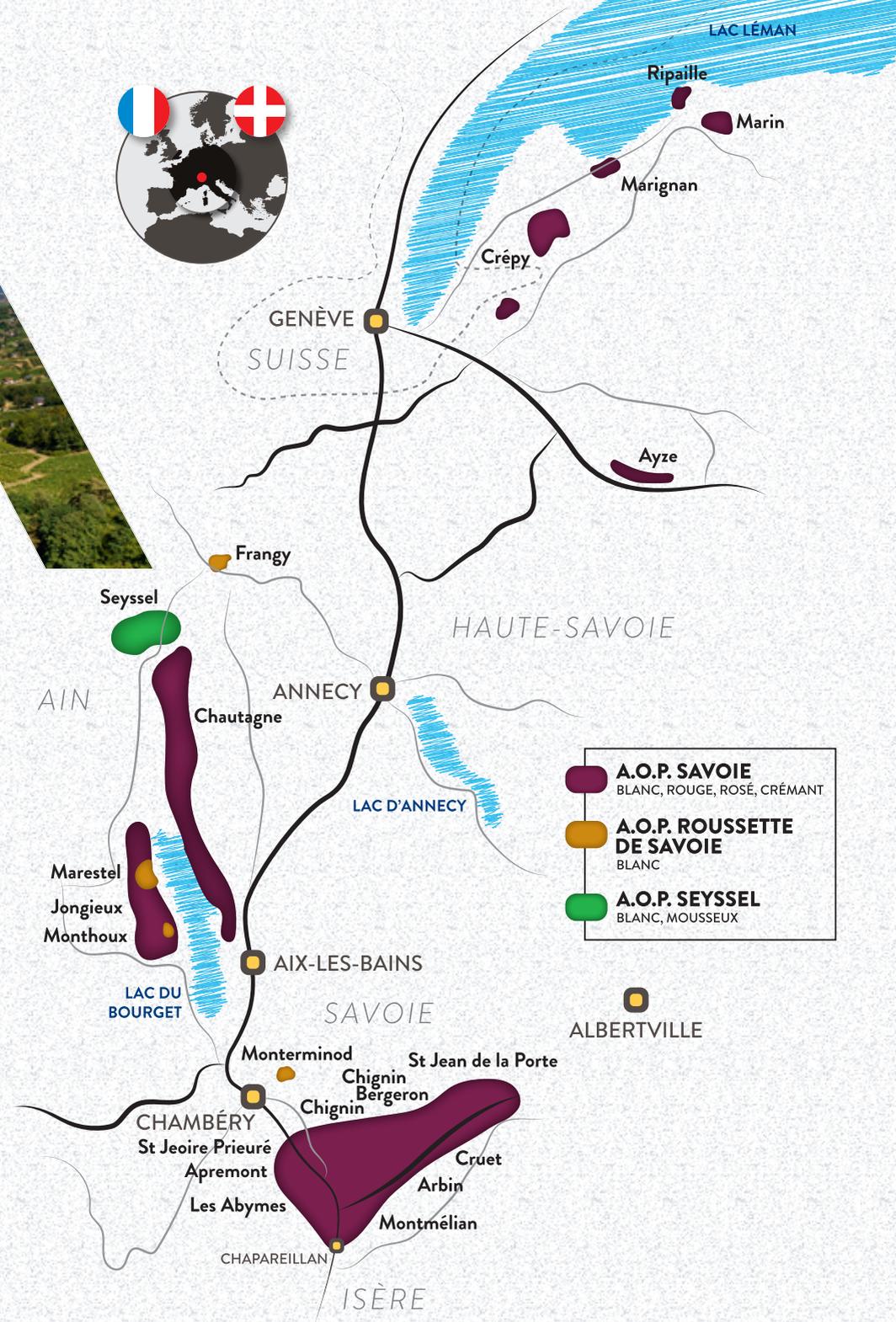


# VIGNOBLE DE SAVOIE

## DÉCOUVREZ LA SAVOIE EN LA PARCOURANT.

Elle saura vous séduire par la qualité et la diversité de ses paysages. Entre montagnes et vallées, lacs et glaciers, les parcours de randonnées et les thèmes de visites sont multiples et variés. Par sa nature, sa situation et son histoire, la Savoie est Terre de tradition.

2000 hectares  
3 appellations d'origine protégée  
20 dénominations géographiques





- **Chambéry** : la vieille ville, le Château des Ducs de Savoie, les Charmettes (J.-J. Rousseau)
- **Apremont** : le col du Granier (1134 m)  
• Le vignoble dans les blocs de rochers et les "sartos", petites maisons de vigneron
- **Myans** : la Vierge Noire, lieu de pèlerinage  
• Lac St-André dans les vignes
- **Chignin** : les tours de Saint-Anthelme
- **Montmélian** : le Musée de la Vigne et du Vin, la vieille ville
- **Après Fréterive** : le Château médiéval de Miolans, le Col du Frêne, porte des Bauges

# CLUSE DE CHAMBÉRY & COMBE DE SAVOIE

De Chambéry, plein sud par la D12 direction Saint-Baldoph, porte de l'aire délimitée de l'**Apremont**, puis le village d'Apremont, au milieu des roches chaotiques de l'éboulement du Mont Granier en 1248. C'est ici le cœur du plus grand secteur viticole savoyard.

Aux portes du Parc Naturel Régional de Chartreuse, jusqu'à Chapareillan, puis retour vers le nord par les Marches, le lac Saint-André et Myans... pour découvrir l'appellation **Abymes**.

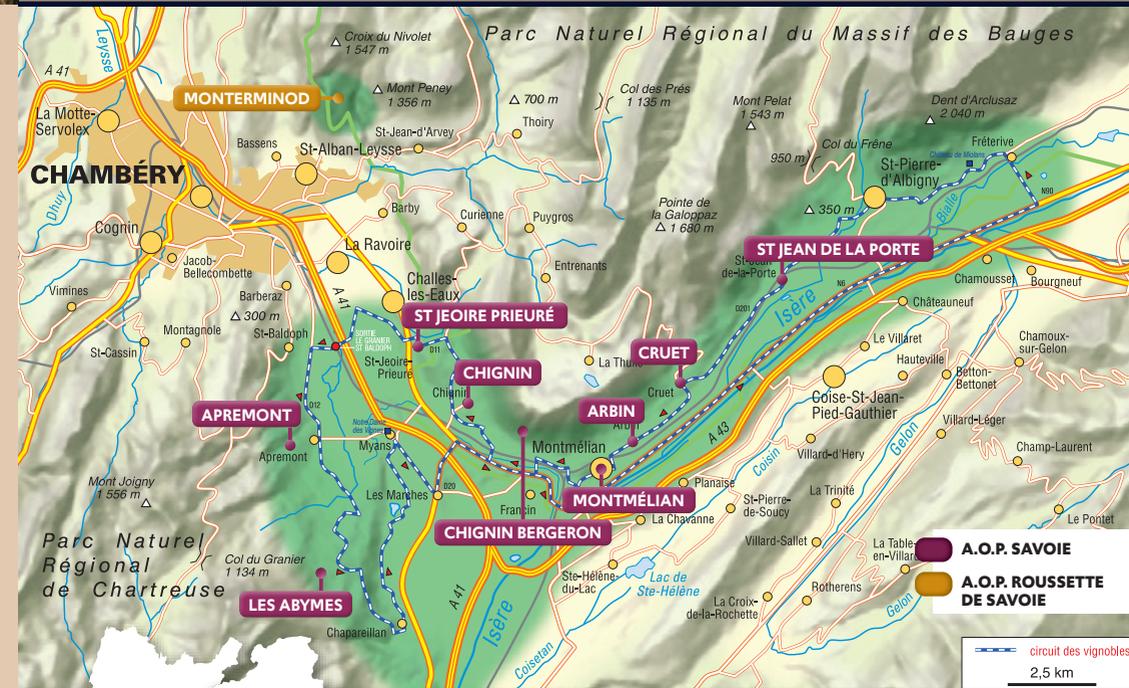
Rejoignez Montmélian et prenez la berge de l'Isère par la D1006 (direction Albertville). A la hauteur de Fréterive, prenez à gauche la D201. Retour vers Montmélian en longeant le Parc Naturel

Régional des Bauges par Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Pierre d'Albigny, Cruet, Arbin, fief de la **Mondeuse**.



A Montmélian, adossés à la montagne "la Savoyarde" à droite, Francin, Torméry, Chignin et leur fleuron, le **Chignin-Bergeron**.

Poursuivez vers Saint-Jeoire-Prieuré et le petit vignoble de **Monterminod** sous la croix du Nivolet qui domine Chambéry.





# CHAUTAGNE & JONGIEUX

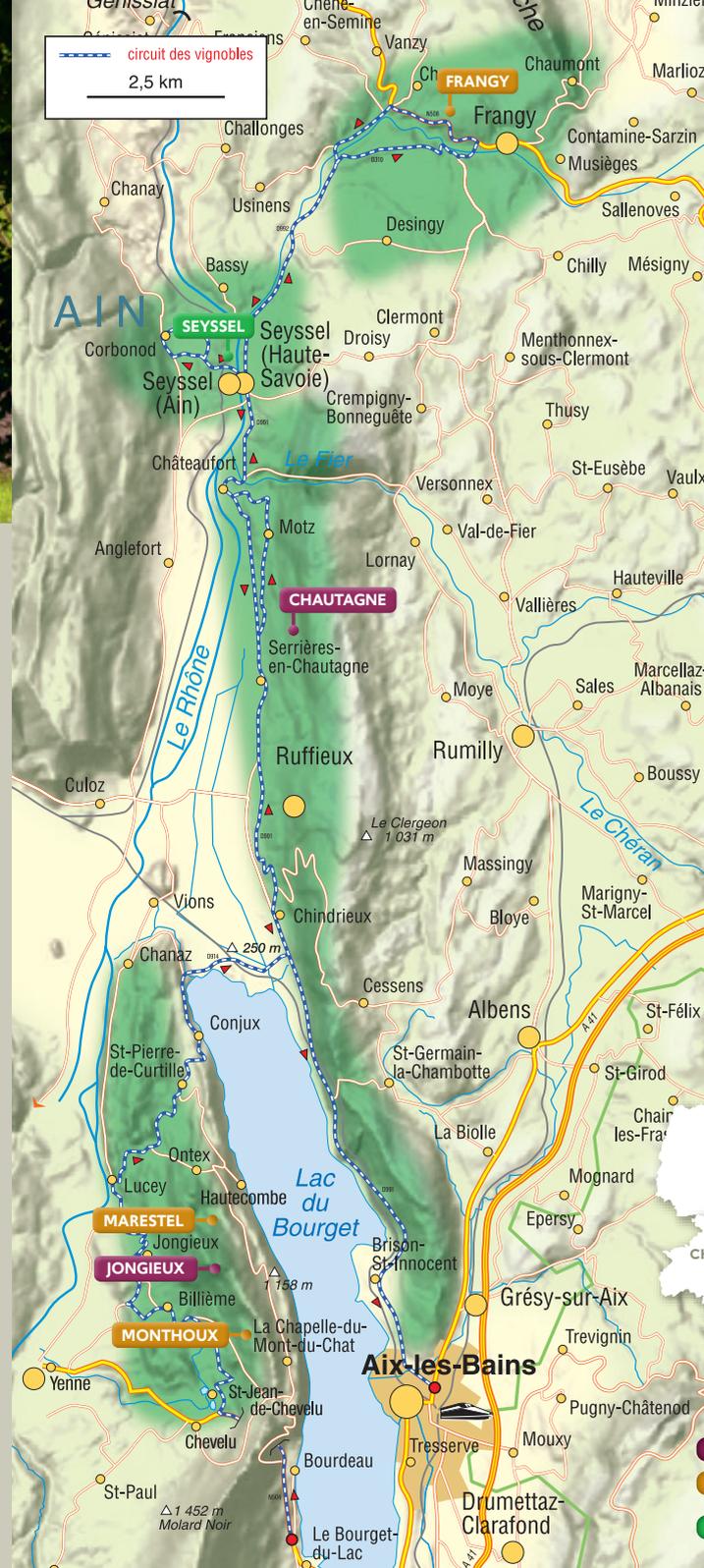
De Chambéry, rejoignez le Bourget-du-Lac par la D1504 ; passez le tunnel du Chat et, dès la sortie, prenez à droite vers Billième (D44). Découvrez les charmants villages immergés dans les vignes des appellations **Monthoux**, **Marestel** et **Jongieux** qui bordent la montagne de l'Epine jusqu'à Conjux et Chanaz.



Au bout du lac du Bourget (D914), rejoignez Chindrieux, puis par la D991 vers le nord, vous êtes au cœur de la **Chautagne**. Le long du Rhône : **Seysssel**, le vignoble privilégié des vins effervescents réputés. Une petite boucle vers Corbonod dans l'Ain et retour pour rejoindre **Frangy** au nord-est.

Après Vallières, prenez la D310 à droite par Frangy. Vous êtes dans le royaume de la **Roussette**.

Au retour, reprenez la D7 jusqu'aux Ussez, à gauche jusqu'à Seysssel et, à Chindrieux, longer le lac du Bourget jusqu'à Aix-les-Bains (D991).



- **Bourget-du-Lac :**  
le Prieuré dans le village
- **Par Chanaz :**  
Abbaye Royale d'Hautecombe (D120)
- **Entre Seysssel et Frangy :**  
Château de Clermont (D57)
- **Depuis Chindrieux :**  
panorama sur le lac St-Germain-la-Chambotte
- **Aix-les-Bains :**  
les bateaux du lac, les portes, la ville

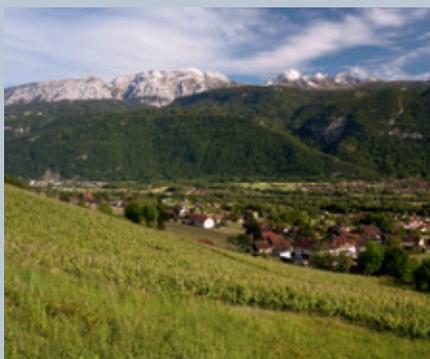


- **A.O.P. SAVOIE** (purple)
- **A.O.P. ROUSSETTE DE SAVOIE** (orange)
- **A.O.P. SEYSSEL** (green)



# LÉMAN & ARVES

D'Annecy, prenez plein nord, direction la Roche-sur-Foron. Rejoignez Bonneville, Aye et Marignier vers l'est (D19), puis retour vers l'ouest par la D6 jusqu'à Findrol : c'est le fief de l'**Ayze** sur ses sites molassiques.



Direction Thonon, par Bonne, voici le Bas Chablais. Les vignobles de **Crépy** vous accueillent sur leurs moraines caillouteuses dès Cranves-Sales. Remontez par St-Cergues jusqu'à Douvaine.

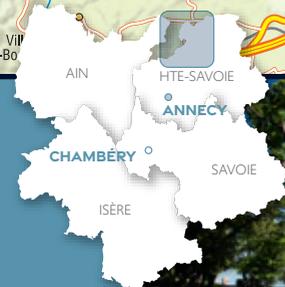
Direction Thonon, par Chilly, Massongny et Séz au pied du Mont de Bois, découvrez le **Marignan** et ses saveurs.

Direction Thonon-les-Bains (D1005) : **Ripaille** et son château vous attendent, face au lac Léman.

Une boucle très agréable vous invite à découvrir le vignoble de **Marin** (D92) par Armoiy, Champagne et Marin.



**A.O.P. SAVOIE**



- **La Roche-sur-Foron** : la tour
- **Près de Scientrier** : la Pierre aux fées (Dolmen)
- **Après Douvaine** : Yvoire au bord du Léman
- **Près de Thonon** : le Château des Allinges
- **Thonon-les-Bains** : le Château de Ripaille



# VIN DE SAVOIE

APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE



VINDESAVOIE.FR



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



LE DÉPARTEMENT

**haute  
savoie**  
le Département